

Tartelettes aux mûres

90 g de pâte à base de spéculoos
(voir recette p 26-27, carnet 3)
1 poignée de mûres

Étalez la pâte à base de spéculoos dans
trois moules à mini-tartelettes
anti-adhésifs. Enfouez les fonds de
pâte 8 minutes à 180°C.
Retirez-les du four et laissez-les refroidir
sur une grille. Déposez un joli tas
de mûres et c'est prêt. Très simple et
terriblement efficace !

